

## Calzone

### Bahan :

Dasar :

- 500 gram tepung terigu, ayak
- 1 sdt ragi instant
- 2 sdm gula pasir
- 1/2 sdt garam
- 200 ml air
- 50 ml minyak selada



### Isi :

- 1 sdm margarin
- 3 sdm bawang bombay, cincang
- 5 siung bawang putih, cincang
- 3 sdm pasta tomat
- 8 sdm saus tomat
- 1 sdt garam, 1/2 sdt merica bubuk, 1 sdm gula pasir
- 1 sdt oreganobubuk
- 2 lembar daging asap, iris
- 50 gram jamur kancing
- 2 buah sosis sapi
- 1 buah tomatsegar, iris
- 1 paprika hijau
- 50 gram keju cheddar, parut

### Cara membuat :

1. Dasar: campur terigu dengan ragi instant, gula pasir, garam aduk rata, masukkan air, uleni, tambahkan minyak selada dan terus uleni hingga kalis, diamkan selama 30 menit.
2. Isi: panaskan margarin, tumis bawang bombay dan bawang putih hingga harum, masukan pasta tomat, saus tomat, garam, merica bubuk, gula pasir, oregano bubuk, masak sebentar, angkat.
3. Penyelesaian : pipihkan adonan hingga setebal 0,5 cm, taruh dalam loyang pizza ukuran 22 cm, isi setengah bagian adonan dengan isian saus, taburi dengan daging asap, sosis, jamur kancing, tomat, paprika dan keju Cheddar. lipat seperti pastel, panggang dalam oven dengan temperatur 175 derajat celcius selama 30 menit atau hingga matang.

untuk : 6 orang

## Farfalle Brokoli Saus Keju

### **Bahan :**

250 gram Farfalle atau pasta bentuk pita rebus matang  
200 gram brokoli, potong menurut kuntumnya  
3 batang sosis sapi, potong serong



### **Saus :**

1 sdm mentega  
1 buah bawang bombay, cincang  
2 sdm tepung terigu  
500 ml susu cair  
50 gram keju parut  
1 sdt garam dan 1/2 sdt merica bubuk  
2 sdt kaldu instant rasa ayam

### **Taburan :**

1 sdm peterseli cincang

### **Cara membuat :**

1. Rebus farfalle hingga matang, tiriskan.
2. Cuci bersih brokoli, tiriskan.
3. Panaskan mentega, tumis bawang bombay hingga harum. Masukkan tepung terigu, tambahkan susu cair, keju, garam dan merica bubuk, aduk rata. tambahkan kaldu instan rasa ayam dan sosis sapi, aduk rata.
4. Masukkan farfalle, aduk rata. Angkat.
5. Siapkan piring, taburi peterseli cincang, sajikan hangat.

Untuk : 4 orang

## Fettucini Saus Tomat Kacang Merah

### BAHAN:

250 gram fettucini, rebus matang  
250 gram kacang merah, rebus matang  
1 sdm peterseli cincang

### Saus:

1 sdm margarin  
1 buah bawang bombay, iris  
5 siung bawang putih, cincang  
250 gram daging sapi has dalam, iris bentuk korek api  
50 gram saus tomat  
3 sdm Kecap manis  
1 sdt garam dan 1/2 sdt merica bubuk  
3 sdm saus cabai botolan  
150 gram kacang merah matang  
1 buah paprika hijau, potong menurut selera  
Taburan: 1 sdm peterseli cincang



### CARA MEMBUAT:

1. Panaskan margarin, tumis bawang bombay dan bawang putih hingga harum, masukkan irisan daging, masak hingga berubah warna.
2. Masukkan saus tomat, kecap manis, garam, merica, saus cabai, kacang merah, masak hingga bumbu merata.
3. Siapkan piring, taruh fettucini matang, tuangkan sausnya lalu taburi dengan peterseli cincang.
4. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

## Chicken Enchiladas

### BAHAN:

Ayam panggang:

1 ekor ayam, potong 2 bagian, lalu panggang  
2 sdm minyak goreng, 6 sdm kecap BANGO rasa manis, 2 sdm madu

### Saus:

2 sdm minyak zaitun  
1 buah bawang bombay, cincang  
3 siung bawang putih, cincang  
3 buah cabai merah besar  
3 buah cabai hijau besar  
200 ml kaldu  
500 gram tomat, blender, lalu rebus hingga mengental  
1 sdt garam dan 1/2 sdt merica bubuk  
6 buah tortilla, panaskan  
150 gram keju cheddar, parut



### CARA MEMBUAT:

1. Ayam panggang: buat rendaman ayam, campur minyak goreng, kecap BANGO rasa manis, dan madu, diamkan selama 15 menit. Panggang ayam hingga matang, suwir-suwir.
2. Buang biji cabai merah dan cabai hijau, lalu cincang.
3. Saus: panaskan minyak, tumis bawang bombay dan bawang putih hingga harum. Masukkan cabai cincang, kaldu, tomat pure, garam, dan merica bubuk, masak hingga mengental, angkat.
4. Siapkan pinggan tahan panas, ambil tortilla, isi dengan suwiran ayam panggang dan keju, lalu gulung. Tuangkan saus di atas tortilla, taburi keju lalu panggang selama 20 menit, angkat. Sajikan.

Untuk: 4 orang

## Chicken Fajitas

### BAHAN:

2 dada ayam tanpa tulang, potong menurut selera  
50 ml minyak zaitun  
2 sdm air jeruk nipis  
5 siung bawang putih, cincang  
1 buah bawang bombay, iris  
1 sdt garam dan 1/2 sdt merica bubuk  
3 buah cabai merah besar, potong serong  
1 buah paprika merah, iris bentuk korek api  
6 buah tortilla



### Saus tomato salsa:

8 buah tomat segar  
1 sdt jintan  
1 sdm minyak zaitun  
1 buah bawang bombay, cincang  
3 siung bawang putih, cincang  
1 sdt ROYCO rasa ayam  
50 ml air  
2 sdm wine vinegar/cuka anggur  
1 sdt garam, 1/2 sdt merica bubuk  
1 sdm pasta tomat

**Olesan:** yoghurt dan advokat yang dihaluskan/diiris

### CARA MEMBUAT:

1. Lumuri daging ayam dengan minyak zaitun, air jeruk nipis, bawang bombay, dan bawang putih, diamkan selama 30 menit, sisihkan.
2. Saus tomato salsa: celupkan tomat segar dalam air panas sebentar, kemudian masukkan dalam air es dan buang bijinya, lalu potong dadu, sisihkan. Panaskan wajan, masukkan jintan hingga bau harum. Masukkan minyak zaitun, tumis bawang bombay dan bawang putih hingga harum, tambahkan ROYCO rasa ayam, merica, garam, dan air, pasta tomat, dan potongan tomat, gunakan api kecil. Masak hingga mengental.
3. Panaskan minyak zaitun, masukkan ayam bersama rendamannya, tambahkan garam dan merica bubuk, masak hingga matang. Masukkan cabai merah, paprika merah, dan paprika kuning, masak sebentar, angkat.
4. Penyajian: taruh tortilla yang telah dipanaskan dalam pinggan, olesi dengan yoghurt, lalu tata advokat dan ayam. Kemudian gulung, sajikan bersama saus tomato salsa.

Untuk: 8 porsi

## Beef Roll Spesial

### Bahan :

Kulit : Setengah adonan puff pastry

isi :

500 gram daging sapi cincang

1 buah bawang bombay cincang

2 sdm tepung roti

1 butir telur

2 sdt garam dan 1/2 sdt merica bubuk

1 sdt kaldu bubuk rasa sapi

1 sdt pala bubuk

4 butir telur rebus matang

4 sosis sapi

Olesan : Kuning telur kocok dengan sdt air



### Cara membuat :

1. Panaskan oven dengan temperatur 180 derajat celsius
2. Isi : campur daging sapi dengan bawang bombay, tepung roti, telur, garam, merica, kecap manis, kaldu bubuk, dan pala bubuk, aduk rata.
3. Penyelesaian : Pipihkan adonan dengan tebal 0,5 cm. potong dengan lebar 15 cm, panjang 20 cm. Isi dengan adonan secukupnya, tambahkan, tata sosis dan telur. Susun dua adonan dengan ukuran yang sama. taruh dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarine.
4. Olesi adonan dengan kuning telur dan diamkan selama 15 menit.
5. Panggang selama 20 menit hingga matang coklat keemasan. angkat.

Untuk : 4 buah

## Ceker Ayam Asam Manis

### **BAHAN:**

16 ceker ayam, cuci bersih, potong-potong  
150 gr jamur kancing, iris  
1 liter air  
6 cabai merah besar, potong-potong  
8 cabai hijau besar, potong-potong  
10 cabai rawit merah  
2 batang serai, memarkan  
2 cm lengkuas, memarkan  
3 lembar daun salam  
5 lembar daun jeruk  
2 buah tomat segar  
5 sdm kecap manis  
1 sdt garam, 1/2 sdt merica bubuk  
1 sdt kaldu instan rasa ayam

### **Haluskan:**

10 butir bawang merah  
5 siung bawang putih  
1/2 sdt terasi matang

**Taburan:** Daun kemangi secukupnya

### **CARA MEMBUAT:**

1. Panaskan minyak, tumis bumbu halus, cabai merah, cabai hijau, lengkuas, daun salam, dan daun jeruk hingga harum.
2. Masukkan ceker ayam, kecap manis, garam, merica, dan air, masak hingga ceker lunak.
3. Masukkan Kaldu instan rasa ayam, jamur, potongan tomat, dan kemangi, masak sebentar, angkat.
4. Sajikan hangat dengan nasi putih.

Untuk: 4 orang



## Daging Iris Cah Sayuran

### **BAHAN:**

200 gr daging sapi has dalam, iris memotong serat  
1 putih telur  
3 sdm tepung sagu  
3 sdm minyak goreng  
3 siung bawang putih, cincang kasar  
2 cm jahe, iris  
2 sdm saus tiram  
1 sdm kecap manis  
1 sdt garam dan 1/2 sdt merica bubuk  
100 ml air  
1 ikat bokcoy, iris  
2 batang seledri besar, potong

### **CARA MEMBUAT:**

1. Celupkan irisan daging sapi ke dalam putih telur, lalu lumuri dengan tepung sagu, sisihkan.
2. Panaskan minyak goreng, tumis bawang putih dan jahe sampai layu, masukkan daging dan goreng hingga matang.
3. Masukkan air, saus tiram, kecap manis, garam, dan merica, aduk rata. Masak sampai daging lunak.
4. Tambahkan bokcoy dan batang seledri, masak sebentar, angkat. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang



## Daging Iris Masak Lada Hitam

### BAHAN:

300 gram daging sapi has dalam, potong menurut selera  
1 sdt garam, 1/2 sdt merica bubuk  
2 sdm tepung maizena

### SAUS:

2 sdm minyak goreng  
1/2 buah bawang bombay, porong-potong  
2 cm jahe, memarkan  
3 sdm saus tiram  
2 sdm saus tomat  
2 sdm tausi  
3 sdm KECAP BANGO rasa manis  
1 buah paprika hijau, potong-potong  
1 buah paprika merah, potong-potong  
2 batang wortel, iris serong  
50 ml air  
2 sdm merica hitam butiran, memarkan

### CARA MEMBUAT:

1. Lumuri daging sapi dengan garam, merica, dan tepung maizena, diamkan selama 15 menit.
2. Panaskan minyak goreng, tumis bawang bombay hingga harum. Masukkan jahe, daging sapi, saus tiram, tausi, saus tomat, dan KECAP BANGO rasa manis, masak hingga daging matang.
3. Masukkan paprika hijau, merah, wortel, dan air, masak hingga sayuran matang, tambahkan merica hitam, aduk rata, angkat.
4. Sajikan hangat dengan nasi putih.

Untuk: 4 orang

## Daging Sapi Masak Saus Tiram

### **BAHAN:**

500 gr daging sapi has dalam, iris memotong serat  
2 sdm minyak goreng  
1 sdt minyak wijen  
5 siung bawang putih, cincang  
1 bawang bombay, iris  
2 batang daun bawang, iris serong  
1 sdm saus tiram  
2 sdm Kecap manis

### **Rendaman:**

2 sdm kecap asin  
1/2 sdt baking powder  
1 sdt gula pasir  
1 sdt kaldu bubuk rasa sapi  
2 sdm tepung sagu

**Pelengkap:** daun ketumbar

### **CARA MEMBUAT:**

1. Rendaman: campur semua bahan Jadi satu, lumuri daging dengan bumbu hingga merata, diamkan selama 15 menit.
2. Panaskan sedikit minyak sisa menggoreng dengan minyak wijen, tumis bawang putih dan bawang bombay hingga harum. Masukkan daging bersama rendamannya, saus tiram, dan Kecap manis. Tambahkan daun bawang, masak hingga daging lunak, angkat.
3. Sajikan hangat dengan nasi putih.

Untuk: 4 orang